



MINISTERIO
DE EDUCACIÓN, CULTURA
Y DEPORTE

DIRECCIÓN PROVINCIAL DE EDUCACIÓN,

MELILLA

SALIDA Nº 201706099

FECHA: 30/08/2017 13:36

DESTINO: 417_TABLON DE ANUNCIOS

SECRETARÍA DE ESTADO
DE EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL
Y UNIVERSIDADES

DIRECCIÓN GENERAL DE EVALUACIÓN
Y COOPERACIÓN TERRITORIAL

DIRECCIÓN PROVINCIAL DE MELILLA

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA DE COCINA Y PASTELERÍA CUERPO DE PROFESORES TÉCNICOS DE FORMACIÓN PROFESIONAL

FECHA: 15 DE SEPTIEMBRE DE 2017

LUGAR: IES JUAN ANTONIO FERNÁNDEZ PÉREZ
C/ MUSTAFA ARRUF, 4 .-52005

HORA DE COMIENZO: 16:00 HORAS.

TRIBUNAL

PRESIDENTE: Antonio Santos Muñoz

VOCALES: Pedro Rosa Fortes
Eugenia Montes Sánchez

ASESOR: Francisco L. Cebrián Correa

CARACTERÍSTICAS DE LA PRUEBA

La prueba tendrá dos partes:

PRIMERA PARTE: constará de varias preguntas sobre contenidos teóricos obtenidos de los temarios para Profesores Técnicos de Formación Profesional de la especialidad de Cocina y Pastelería dados por la Orden ECD/191/2012, de 6 de febrero. Los contenidos teóricos de cada pregunta se relacionarán, al menos, con uno de los Módulos Profesionales del C.F.Grado Medio de Cocina y Gastronomía (R.D. 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas. Orden ESD/3408/2008, de 3 de noviembre, por la que se establece el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía) que los Profesores Técnicos de Formación Profesional de la especialidad de Cocina y Pastelería pueden impartir en este ciclo formativo.

La duración de esta parte será de una hora.

SEGUNDA PARTE: constará de un práctico sobre preelaboraciones de alimentos, empleo de técnicas culinarias y elaboraciones de pastelería y repostería. Para la realización de esta segunda parte el candidato tendrá que traer la uniformidad que cumpla la legislación vigente y las siguientes herramientas: cuchillo cebollero, puntilla, pelador, varillas de pastelería, espátula de pastelería o ballena, lengua o espátula de silicona, tijeras de cocina y peso digital pequeño.

El empleo de maquinaria electromecánica no estará permitido, así como tampoco estará permitido el empleo de ingredientes no facilitados durante la prueba.

La duración de esta parte es de una hora y media.

La calificación de la prueba será de APTO/ NO APTO.